**NOTA DE PRENSA**

**PIURA: INSTALAN SENSOR ELECTRÓNICO EN EL MAR DE SECHURA PARA TRABAJAR EN SISTEMA DE ALERTA TEMPRANA**

**¡Atención!** A través del uso de un sensor electrónico “Hobo” (datalogger) en el mar de Sechura (Piura), se iniciaron trabajos para establecer a futuro un sistema de alerta temprana para alertar de manera eficaz y oportuna a los productores acuícolas de la región, sobre posibles eventos anómalos que perjudiquen sus cultivos.

Este moderno equipo a favor del sector pesquero, medirá la temperatura superficial del agua de manera continua y permanente en intervalos de 1 hora, durante las 24 horas, los 365 días del año. De esta manera, recolectará una data histórica sobre el comportamiento de este parámetro a lo largo del tiempo.

Este esfuerzo es posible mediante el trabajo articulado entre el Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), órgano adscrito al Ministerio de la Producción (Produce), a través del CITEpesquero Piura en coordinación con el Instituto del Mar de Perú (IMARPE) sede Paita y el Consejo de Maricultores.

El sistema de prevención también incluirá la evaluación de la salinidad de la bahía de Sechura y el análisis de fitoplancton, es por ello, que de manera interdiaria se tomarán muestras de agua para ser analizadas en el laboratorio de IMARPE.

Con ello, se identificará si hay variaciones anómalas de los parámetros físicos del agua, presencia de fitoplancton potencialmente tóxico o concentraciones algales altas, que puedan poner en riesgo los moluscos en cultivo.

“Es necesario robustecer esta data histórica para establecer a futuro un buen sistema de alerta temprana. Por ello, se ha capacitado al personal de vigilancia de la concesión acuícola de la Organización Social de Pescadores Artesanales en Las Delicias-bahía de Sechura, donde se ha instalado el sensor”, señaló William Rivera Peña, director del CITEpesquero Piura.

Por su parte, el presidente del Consejo de Maricultores, Agustín Matías Navarro, resaltó este trabajo de investigación ya que permitirá que los productores acuícolas puedan tomar acciones oportunas para evitar que sus cultivos se vean perjudicados.

“Es una herramienta que nos ayudará a estar alertas ante eventos naturales y afloraciones algales que se dan cada año y afectan nuestros cultivos en el mar”, señaló, Matías Navarro.

**Dato**

El sensor se encuentra instalado de manera fija en el área de producción “Las Delicias” en la bahía de Sechura, a dos metros por debajo de la superficie del mar y cada 15 días se recabará la información de dicho dispositivo, para trabajar la data y luego ponerla a disposición de los productores.

La información técnica del sensor, así como los resultados de salinidad y fitoplancton cuantitativo, estarán disponible al público en las páginas del IMARPE y del CITEpesquero Piura.

**Piura, 6 de abril 2022**